56e ANNÉE. T. 112. — N° 34 DIMANCHE 20 AOUT 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : **L. DEGRULLY** et **V. VERMOREL**

Anciens Directeurs : **L. DEGRULLY** et **L. RAVAZ**

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

---

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

851

56e Année. — N° 34 20 Aout 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Dans le Gers

J'ai eu l'occasion d'effectuer dans le Gers quelque observations dont certaines ont un caractère général et dont les autres concernent plus spécialement le Court-noué. Il s'agit de la région, parfois assez viticole, comprise entre *Nogaro* et *Eauze*.

L'encépagement est assez varié *En blanc*, le *Piquepoul* (= Folle Blanche) y est moins cultivé qu'autrefois et pour la raison même qui, en Charente, lui fait préférer le *St-Émilion*, c'est-à-dire sa sensibilité excessive à la pourriture grise. A côté de la Folle Blanche sont donc cultivés maintenant le *Colombard*, le *St Émilion*, (= Ugni blanc), le *Sémillon*, etc... Le St-Émilion devrait y réussir aussi bien qu'en Charente et y montrer les mêmes qualités et les mêmes défauts, parmi lesquels la tardivité de l'aoûtement des bois n'est pas le moindre. A côté des cépages européens, les hybrides producteurs directs tiennent une large place et c'est le *22 A. Baco* qui domine parmi eux : fertile et rustique, il y est apprécié. Le *Noah* a une importance variable, rarement très notable

Les vins *rouges* sont moins abondants et produits par le *Tannat* et surtout par des hybrides producteurs directs : *4643 S*, *5455 S* qui s'y

montre très sensible aux vents, *6905 S*, affreusement subérosé, *5437 S*.

Les vins produits, en blanc, sont secs, verts et parfois un peu trop parfumés... du moins pour mon goût. Il est évident qu'ils ne peuvent acquérir une très grande finesse et que la variété de l'encépagement doit donner des produits assez différents dans une même localité.

Les vignes européennes sont greffées sur *Riparia Gloire de Montpellier*, *3309 C.*, *Rupestris du Lot*, *1202 C.* Les porte-greffes puissants sont préférés car ils permettent d'atteindre, sans conséquences graves, des productions notables, voisines de 100 hectolitres par hectare. Les hybrides producteurs directs sont greffés ou non, mais, dans ce cas, ils se montrent plus faibles et vieillissent plus vite... lorsque le Court-noué n'intervient pas.

La vigne est bien soignée, bien conduite ; sa production est un élément important du revenu des exploitations agricoles du pays. En 1939, la récolte est belle, mais parfois réduite par le Rot brun : elle est très abondante sur les vignes qui ont été gelées en 1938.... comme dans le Midi.

Le *Court noué* existe dans cette région comme ailleurs. A S., chez M. D, dans un sol léger, à sous-sol humide, je l'ai rencontré sur le Noah non greffé. La maladie ne fait pas de taches dans la parcelle, elle atteint certains individus au milieu d autres très sains, les uns et les autres étant irrégulièrement répartis. Cette allure de la maladie se rencontre dans les plantations plus ou moins récentes effectuées, dans les sols qui n'ont pas porté de vignes depuis longtemps, avec des plants provenant de souches-mères inégalement malades Elle montre la lenteur de l'extension du Court-noué dans les terres saines lorsque aucune faute n'est commise et l'importance du choix des bois et des plants.

Le Noah non greffé, introduit dans une vieille vigne de Colombard greffé sur Riparia très peu court-nouée, devient tout de suite très déformé, coulard, faible et court noué. C'est, évidemment, qu'il attire les phylloxéras vecteurs de la maladie, vivant sur les racines de Riparia des individus voisins parce que, moins résistant à l'insecte, il constitue pour lui un aliment de choix, préféré au Riparia

Tout cela n'est pas très grave mais, par contre, une plantation récente V. Vinifera/3.309 C, effectuée sur une vigne, sans repos du sol, a un bien mauvais aspect. Le feuillage est jaune ; le limbe des feuilles est fortement retroussé, parfois partiellement desséché comme cela se produit sur l'Aramon panaché ; les rameaux montrent les caractères du Court-noué. Le dépérissement est probable. Cet exemple montre l'importance du repos du sol entre deux vignes successives et sa nécessité.

***

A A.-B., chez M. L., j'ai noté des faits intéressants dans un vignoble établi sur boulbènes maigres, fortement battantes.

Une plantation I de *22 A greffé sur Rupestris du Lot* est fortement court-nouée ; une grande tache occupe toute la parcelle, sauf quelques rangs situés à la partie supérieure de la pente, sur l'avenir desquels on peut être fort pessimiste car les caractères primaires de la maladie y sont nombreux. L'infertilité est marquée, souvent totale.

Une plantation II de *22 A non greffé* est placée à 5 ou 6 mètres. Elle est nettement plus faible, mais elle n'est pas court-nouée en taches, les caractères de la maladie y sont rares ou plutôt n'affectent que des souches isolées, éparses.

En dépit de l'affaiblissement qu'il provoque en II le phylloxéra n'y fait pas apparaître le Court-noué, et ce n'est pas parce que la vigne II est plus phylloxérée que la vigne I qu'il faut s'attendre à la trouver plus court-nouée. Ce sont les plantes malades qui constituent la source de la maladie. Or, ici, l'origine des bois est commune ou, plutôt, ce qui n'est pas la même chose, le fournisseur est le même. On pourrait prétendre que le porte-greffe Rupestris du Lot est en cause et qu'il est responsable du mauvais état de I, mais, ailleurs, il n'a pas donné les mêmes déboires. Alors ?

Voici ce qui s'est passé. II a été établie sur un sol qui n'avait pas porté de vignes, mais I est une plantation créée dès l'arrachage d'une vieille vigne, sur son emplacement même et après un défoncement insuffisant ; en dépit des soins culturaux qui lui ont été prodigués ensuite, elle aura duré.... 6 ans.

***

Ces observations paraissent montrer l'intérêt réel de l'assainissement du sol préalablement à toute plantation ou de l'établissement des jeunes vignes sur sols vierges. Dans ces conditions, et bien que la maladie soit inévitablement introduite avec les plants contaminés, les vignes sont susceptibles de durer sans atteindre cependant la longévité remarquable de celles qui ont été établies au moment de la reconstitution.

En Gironde

La production vinicole de ce département est extrêmement variée. Elle est, cette année, en bonne voie, encore que certaines régions, *Entre-deux-mers*, *Blayais* aient eu à souffrir du mildiou.

Ailleurs, cette maladie est sans gravité, comme en *Médoc* où, à mon sens, elle n'est point le pire ennemi du vigneron. La détresse de ce vignoble est inimaginable : les friches, les bois, les prés chassent la vigne des situations qu'elle occupait depuis des siècles et dont on ne sait si elle les reconquerra jamais. La main-d'œuvre disparaît, drainée par des industries parfois puissantes ; si les jeunes gens préfèrent à la vigne et au vin la manipulation de matières malodorantes ou dangereuses ce n'est point par goût, mais par nécessité ; personne ne pensera que la disparition du Médoc puisse être un bien pour le pays.

Au reste, l'affaire n'est point de sentiment et ne dépend en rien du goût de beaucoup pour ce qui est un excellent produit naturel, ni du goût de quelques-uns pour la possession de domaines viticoles coûteux, porteurs d'un grand nom, dans laquelle ils pensent rencontrer des satisfactions analogues à celles que procure une écurie de courses. Les gens de bon sens penseront que ce n'est pas ainsi qu'on peuple un pays et qu'on y fait vivre l'homme. Cette question est donc une question d'intérêt et il ne peut pas en être autrement.

Or, ces intérêts sont, dans les régions productrices de vins fins, uniquement défendus par la législation actuelle sur les appellations d'origine des vins. La base technique de la législation n'est pas discutable et son efficacité ne l'est pas davantage, si l'on en juge par les résultats obtenus, grâce à elle, dans les régions viticoles où elle a été correctement appliquée. Son application a en effet pour conséquence la raréfaction de la marchandise qui se vend plus cher pour le profit du vigneron, dès lors peu tenté de quitter le vin pour le pétrole ou le caoutchouc. Ce mécanisme me paraît simple, mais je dois convenir qu'il est, en Gironde, singulièrement plus compliqué que je ne l'imaginais et qu'il est souvent inefficace pour diverses raisons.



Le Court noué existe aussi en Gironde, mais il n'est pas très bien connu des viticulteurs : c'est dire qu'il n'est pas très gênant et il ne peut en être autrement, les terres ne portant, en général, que la deuxième vigne depuis la reconstitution du vignoble sur vignes américaines.

Les jeunes plantations doivent être les plus atteintes.

Effectivement, dans les parcelles que j'ai pu étudier à *Loupiac*, (Vins blancs, rive droite de la Garonne), le *Sémillon* est court noué.

Les greffés-soudés, en place depuis quelques mois, montrent presque tous, les caractères de la maladie ; celle-ci ne devrait affecter leur développement que d'une manière bénigne pendant les premières années au cours desquelles la vigueur des plantes va en croissant.

L'affaiblissement et l'infertilité des individus atteints pourront cependant apparaître de bonne heure (de la 3e à la 6e feuilles) en entraînant le vieillissement prématuré de la plantation.

Dans cette région le greffage sur place est pratiqué couramment avec succès et permet, comme dans le Midi, d'obtenir plus rapidement que par l'emploi de greffés-soudés, des vignes en production : il permet de gagner une année, m'a-t-on dit. Des plants racinés en place de *101-14 Mt. de Gt.* et de *Riparia gloire de Montpellier* sont court-noués. A côté, greffés en sémillon, ils donnent des individus très déformés. déjà affaiblis par la maladie et présentant tous les symptômes classiques (chez M. V.).

Sur une autre plantation, d'ailleurs importante, un *Sémillon* à sa 4e feuille comprend 40 à 50 °/o des individus malades. Ceux qui paraissent les plus touchés ont un aspect particulier, marqué, à la fois par une destruction partielle du limbe des feuilles de la base, et par un retard considérable dans la lignification des rameaux, demeurés mous et turgescents. Il n'est pas certain que ces particularités résultent de l'action du Court-noué car elles n'ont pas été observées jusqu'ici sur les vignes malades. Peut-être sont-elles spéciales au Sémillon ou aux jeunes vignes, très malades mais vigoureuses. Peut-être doivent-elles être rapportées à une autre cause?... mais on ne voit pas bien à laquelle.

La plantation était effectuée vigne sur vigne dans tous les cas étudiés, C'est une pratique à laquelle il convient naturellement, de renoncer.

***

J'exprime mes très vifs remerciements à MM. Caussé et Girard, de la Société des Potasses d'Alsace, Cazeaux-Cazalet, du Contrôle des Appellations d'origine, qui ont dirigé mes périgrinations et à MM. D., L ,V. et W., qui ont consenti à accueillir avec bienveillance un visiteur si peu discret.

***

Quelques heures après mon passage dans le Gers, un ouragan d'une violence extrême a provoqué des dégâts très importants dans la région de Roquefort-des-Landes, Aire-sur-l'Adour, etc...

Dans le Midi

Les effets tardifs du mildiou sur les grappes atteintes à la fin du mois de juin demeurent la préoccupation principale des viticulteurs.

La région de Carcassonne, et surtout à l'ouest de cette ville, a le

plus souffert, à la fois parce que la végétation y est moins avancée qu'en Bas-Languedoc et parce que les chutes de pluie y sont plus fréquentes. Les dégâts ont pris le caractère d'un désastre général.

En Bas-Languedoc et jusqu'à Montpellier la maladie n'a pas la même importance. Elle atteint certaines parcelles, certains domaines, ce qui tient aux conditions dans lesquelles la protection a été réalisée. Elle atteint aussi certains cépages plutôt que d'autres (cépages tardifs ou naturellement sensibles).

A l'ouest de Montpellier et dans le Gard, sa gravité est plus grande peut-être parce que dans cette région le nombre des foyers créés par les germes du sol et leur importance ont été plus notables.

D'une manière générale, la récolte est certainement réduite, mais il est difficile de dire dans quelle proportion.

Les raisins de table ont été différemment atteints ; le Chasselas est, en général peu touché ; le Servant de l'Hérault l'est bien davantage, surtout lorsqu'il occupe des terres fertiles et fraîches.



Partout, la véraison est tardive ; les vendanges le seront sans doute aussi ; ces circonstances suscitent, dans certaines régions, des inquiétudes relatives à la qualité des produits dont le développement se trouve ainsi contrarié.

Jean Branas.

Mouvement des vins en juillet

	Métropole	Algérie
	—	—
Quantités sorties des chais :		
— pendant le mois de juillet..................	3 015.325	1.635.655
— depuis le début de la campagne 1938-39..	35.773.346	18.375 367
— dans la période correspondante 1937-38....	34.377.533	15.121.103
Différence par rapport à 1937-38	plus 1.395.818	plus 3.254.264
Consommation taxée :		
— pendant le mois de juillet...................	4.248.343	72.651
— depuis le début de la campagne 1938-39..	44.056.610	855.007
— dans la période correspondante 1937-38...	45.003 464	847 086
Différence par rapport à 1937-38..................	moins 946.854	plus 7.921
Stock commercial :		
— campagne en cours	11.121.177	1.044.687
— campagne précédente	10.701.398	1 072.231
Différence par rapport à 1937-38	plus 409.779	moins 27.544

QUAND ET COMMENT FIXER L'ÉPOQUE DES VENDANGES DANS LE MIDI

C'est une question qui, chaque année, se pose au viticulteur. De la solution plus ou moins heureuse de celle-ci peut résulter une répercussion directe, très sensible — traduisible en espèces — sur le porte-monnaie du vigneron.

Sans vouloir faire le prophète, une intuition personnelle nous incite à penser qu'il y aura de l'argent à gagner cette année à suivre méthodiquement la maturation du raisin à partir de la fin du présent mois.

Trop souvent hélas ! on a tendance à diminuer, dans notre région méridionale, l'importance capitale, à notre avis, du problème de la détermination de l'époque des vendanges.

Aussi, désirons-nous, au cours de cet article, analyser les principes fondamentaux qui doivent éclairer ce problème. A la lueur de ces principes, nous dégagerons ensuite, l'enseignement pratique qu'ils comportent ; c'est-à-dire : la méthode rationnelle à suivre pour déterminer, dans un lieu considéré et pour un cépage défini, la date de la récolte.

I. — Principes fondamentaux

Pour les vignerons méridionaux (1), le problème de l'époque des vendanges, surtout depuis que le commerce paye le vin au « degré hecto », se pose de la façon suivante :

Produire sur l'unité de surface la plus grande quantité de raisins, renfermant la plus grande proportion possible de sucre.

C'est si vrai que, dans toute coopérative vinicole bien connue, la répartition du vin se fait au prorata des deux facteurs principaux suivants :

1° *La quantité :* poids de la vendange apportée ;

2° *La qualité :* exprimée pratiquement par la richesse en sucre du moût, déterminée après foulage de la vendange, ou si l'on préfère le degré alcoolique probable du vin.

Or, tout vigneron sait que, malheureusement, *quantité* n'est pas, tant s'en faut, synonyme de *qualité* au sens ci-dessus défini. Par conséquent, reste à déterminer, au cours de la maturation du raisin, le moment le plus propice à la cueillette, c'est-à-dire *le montant où le raisin a acquis une richesse en sucre maximum, sans que le poids de ce raisin ait diminué*. C'est ce que l'on désigne sous le nom de « *Maturation industrielle* ».

Il s'en suit que, pour déterminer d'une manière précise le moment opportun des vendanges, il faut connaître :

1° *Les variations de poids du raisin au cours de sa maturation ;*

2° *Les variations des éléments principaux (sucres et acides) au cours de la maturation du raisin ;*

3° *Les effets des maladies cryptogamiques, des insectes ampélo-*

---

(1) E. Nègre et Françot. — *Manuel pratique de vinification et de conservation des vins.*

phages, et des agents atmosphériques sur la quantité et la qualité des raisins.

L'expérience montre que :

Le poids du raisin augmente au cours de la maturation jusqu'à une certaine période où il reste stationnaire pendant plusieurs jours ; puis, après, il tend à diminuer faiblement, mais régulièrement (desséchement de la rafle d'une part, et d'autre part à cause de l'évaporation d'une certaine quantité d'eau contenue dans les grains). — Période qui correspond à la surmaturation.

La richesse du moût en sucres augmente d'abord faiblement à partir de la véraison, puis cette augmentation s'accélère, pouvant atteindre, dans certains cas, 10 gr. par litre et par jour. Après quoi, pendant plusieurs jours, la richesse saccharine du moût se stabilise, pour augmenter ensuite d'une manière relative au cours de la période de surmaturation.

La proportion des acides, après avoir atteint son maximum à la véraison, va constamment en diminuant de cette époque jusqu'à la fin de la surmaturation.

De ces constatations, il se dégage que *le moment des vendanges ne doit être ni trop tôt, ni trop tard.*

Dans les régions de vins ordinaires, il faut que les raisins aient fini de grossir, que le poids de sucre formé ait atteint son maximum, sans attendre que la richesse en sucre du moût — c'est-à-dire le poids de sucre par litre de moût — continue à s'accroître au cours de la surmaturation, par suite de l'évaporation d'une partie de l'eau contenue dans les grains, évaporation qui provoque une diminution absolue du poids du raisin.

Il y a lieu de signaler qu'on a plutôt tendance à vendanger trop tôt, parce qu'on est pressé de mettre sa récolte à l'abri des parasites (cryptogames et insectes).

D'une façon générale, une chute de grêle, une invasion de mildiou, une attaque de cochylis un peu avant la maturation ont une répercussion très grande, non seulement sur la quantité, mais aussi sur la qualité des produits.

La grêle, le mildiou, la cochylis, l'eudémis provoquent toujours une perte notable de raisins, le moût est pauvre en sucres et renferme une grande quantité de matières azotées qui peut devenir nuisible à la qualité et à la conservation des vins. On a alors, dans ces cas, intérêt à effectuer les vendanges avant maturation complète (année 1932 par exemple).

Au contraire, *à la suite d'un été sec, il vaut mieux retarder l'époque de la cueillette*, pour bénéficier d'une pluie automnale possible qui provoquera une augmentation de la quantité et pourra même accroître la qualité, si, ne tombant pas trop tard ni trop fort, elle ne fait pas éclater les grains de raisins, et si ceux-ci ont encore suffisamment de temps avant la cueillette pour parfaire leur maturation.

II. — Comment, pratiquement, peut-on déterminer l'époque des vendanges ?

Généralement les vignerons se rapportent empiriquement à certains caractères extérieurs de la grappe et du grain, tels que : aspect de la

grappe, couleur et consistance du grain, facilité avec laquelle le pédicelle se détache du grain, saveur du grain, etc... Cet ensemble d'observations, même effectuées, par un praticien expérimenté, n'a pas la sûreté et la précision des méthodes scientifiques.

La méthode la plus rationnelle pour déterminer l'époque de la *maturité industrielle* (que nous avons précédemment définie) consiste en principe : *à doser journellement, ou à de très courts intervalles* (tous les 2 ou 3 jours) *pendant les 2 à 3 semaines qui précèdent le début probable des vendanges, les quantités de sucres et d'acides contenues dans le raisin.*

Ces dosages peuvent être facilement réalisés sur le terrain même, grâce à des appareils scientifiques simples, pratiques et donnant des résultats suffisamment précis.

Mode opératoire :

A. — *Prise d'échantillon.* — C'est certainement là le point le plus délicat. Il faut, en effet, réaliser aussi bien que possible un échantillon représentant la maturité moyenne du cépage considéré pour un lieu déterminé.

Pour cela on cueillera, pour chaque essai, 3 à 4 kilogrammes de raisins, pris dans les différentes parties de la vigne, on les foulera dans un seau avec les mains aussi complètement que possible ; le marc sera ensuite pressé à l'aide d'une petite presse portative. Le moût de presse ainsi obtenu sera mélangé au jus de goutte et l'ensemble sera ensuite filtré grossièrement sur un petit tamis muni d'un linge fin.

B. — *Analyse de l'échantillon.* — Le moût, ainsi préparé, sera alors examiné :

a) Au point de vue de sa teneur en sucre, soit à l'aide du *mustimètre*, soit à l'aide du *réfractomètre.*

b) Au point de vue de sa richesse en acidité à l'aide du *tube acidimétrique.*

Les chiffres obtenus seront notés soigneusement après chaque essai, et on complétera ces indications par des appréciations personnelles sur l'état sanitaire de la vendange (comportement des parasites, conséquences des agents atmosphériques, etc...).

Lorsque la teneur en sucres tendra à devenir stationnaire, les vendanges pourront être commencées pour le cépage et le lieu envisagés.

Il est aussi utile de comparer aux résultats obtenus les années précédentes, en tenant compte des différences dans les conditions météorologiques de la période de végétation et de maturation.

Envisager, d'autre part, d'après la durée probable des vendanges, la date approximative à laquelle seront cueillis les raisins des cépages les plus tardifs.

Cette détermination méthodique de l'époque des vendanges peut être effectuée à peu de frais. Les commissions d'agréage des coopératives vinicoles ont intérêt à la faire exécuter soigneusement par leur vinificateur pour fixer d'une manière aussi sûre que possible les dates d'ouverture de leur groupement pour chaque variété de raisins.

Dans les grandes propriétés viticoles privées, il est sage que le fer-

mier, le régisseur, voire même le propriétaire exécutent ces intéressantes analyses, qui leur donneront toujours de très utiles indications pour fixer d'une manière intelligente et rationnelle la rotation des vendanges dans les différentes parcelles de leur domaine.

P. FRANÇOT.

UNE EXPÉRIENCE DE SURMATURATION EN 1938

Cette étude est la suite des expériences de maturation que j'ai entreprises, sur mon vignoble de Cuxoux, depuis 23 ans, et dont j'ai rappelé les dates lors de l'expérience de 1937 publiée ici même ; mais, tandis que jusqu'à ce jour je n'avais envisagé que les phénomènes de maturation, j'ai voulu réaliser cette fois une expérience de surmaturation.

L'occasion paraissait favorable en 1938 ; tout faisait prévoir qu'il y aurait pénurie de vins de haut degré : le retard des vendanges qu'une floraison tardive annonçait et, dès la fin septembre, une chute d'eau anormalement élevée.

En fait, dès le début d'octobre, une prime en faveur des vins de haut degré était acquise, mais tandis qu'elle n'était que de 0 fr. 50 par degré au début d'octobre elle atteignait 5 fr. en juin 1939.

Expérience faite en 1938 sur un pied de Carignane blanche

J'ai choisi vigne Très Campêts, vignoble de Cuxous, le même pied qui avait servi pour l'expérience 1937 ci-dessus rappelée ; les raisins sont numérotés à partir de leur plus grande hauteur au-dessus du sol.

La floraison a débuté le 2 juin 1938 sur les raisins 7 et 9.
le 9 juin la moitié des raisins étaient en fleurs.
le 10 juin 15 raisins sur un total de 25 en fleurs.
le 11 juin 21 raisins sur un total de 25 en fleurs.
le 15 juin la floraison était terminée.

Le jour moyen de la véraison a eu lieu le 10 août 1938.

Les raisins ont été cueillis le 15 octobre ; les résultats des titrages figurent dans le tableau ci-après.

Le degré des moûts cueillis autour du pied d'expérience durant les vendanges a été 9°2, le degré moyen des raisins cueillis le 15 octobre : 16°6.

Le risque météorologique

a) *La pluie.* — L'année a été très sèche jusqu'en septembre ; à la fin de ce mois des chutes anormales d'eau se sont produites :

Le 25 septembre 1938 il est tombé.	0 mm. 1
26 septembre 1938 il est tombé.........	153,5
28 septembre 1938 il est tombé.........	48,9
29 septembre 1938 il est tombé.........	35,3
30 septembre 1938 il est tombé.........	1,0
1er octobre 1938 il est tombé	3,6
5 octobre 1938 il est tombé............	7,2
	249,6

On voit donc qu'il est tombé en sept jours presque consécutifs la moitié de la hauteur d'eau annuelle : 500 mm. Cette violente chute d'eau a rendu les vendanges très pénibles ; les chemins ruraux, souvent défoncés, ont provoqué des accidents d'animaux ; certaines parties de vignes n'ont pu être vendangées qu'en recouvrant le sol de planches.

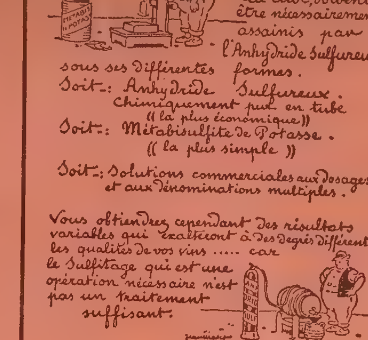
Nos Agriculteurs Modernes

M. Deloupy, à Gardie, par St-Hilaire (Aude) actionnera son pressoir désormais avec « **SERHYDRO** » **SIMON**, la dernière création des **Ets SIMON Frères de Cherbourg**, qui s'adapte sans aucune difficulté sur tout pressoir existant, même lorsque la vis est usée ou courbée. Grâce aux remarquables qualités de **SERHYDRO**, cet agriculteur avisé obtiendra avec une main-d'œuvre très réduite, un rendement maximum et des jus parfaits car **SERHYDRO** respecte toutes les lois de l'écoulement des liquides, de l'assèchement des marcs et celles de la production économique des produits de qualité. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 14 mai 1939.



Ne renoncez pas à vous assurer le bénéfice de tant d'efforts ....

... par une vinification mal conduite ou insuffisante qui ne permet pas de tirer d'une vendange ou d'un moût le maximum de ses qualités.



Les raisins introduits dans la cuve, doivent être nécessairement assainis par l'Anhydride Sulfureux sous ses différentes formes.

Soit : Anhydride Sulfureux chimiquement pur en tube ((la plus économique))

Soit : Métabisulfite de Potasse. ((la plus simple))

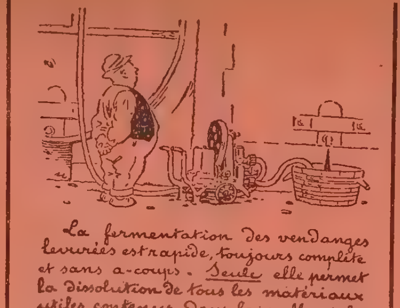
Soit : Solutions commerciales aux dosages et aux dénominations multiples.

Vous obtiendrez cependant des résultats variables qui exalteront à des degrés différents, les qualités de vos vins ..... car le Sulfitage qui est une opération nécessaire n'est pas un traitement suffisant.



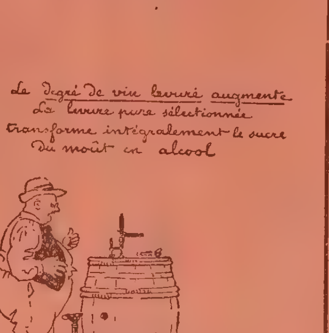
L'Anhydride Sulfureux assainit le vin,

Les levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER l'enrichissent



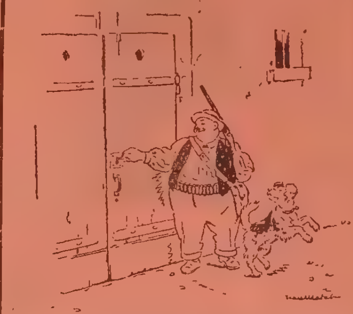
La fermentation des vendanges levurées est rapide, toujours complète et sans a-coups. Seule elle permet la dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la peau du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure.

Le degré de vin levuré augmente
La levure pure sélectionnée transforme intégralement le sucre du moût en alcool





Sa fraicheur, sa finesse sont plus grandes, parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE, certains principes sont conservés et développés alors que au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.



Sa conservation est assurée, le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie.

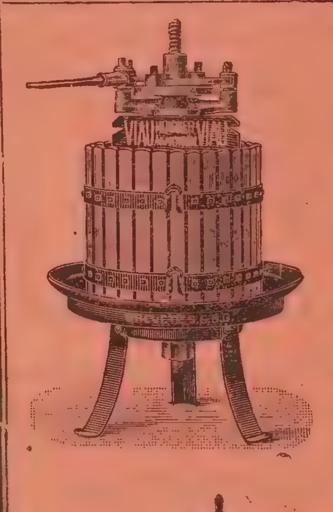
INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER, (Hérault)

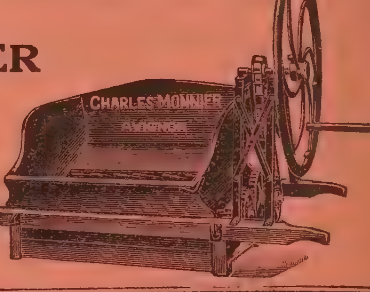
TÉLEPHONES **41-67** et **41-68**

NOTICES, PRIX-COURANTS

Mode opératoire complet de vinification gratis et franco sur demande.







Le plan de 3 ans

Les pessimistes, parce qu'ils ont l'habitude de l'échec, nient le redressement de la France qu'admire l'étranger — Répondez-leur.....

La France travaille davantage : Hier, avant les décrets-lois du 12 novembre, 3 ouvriers sur 100 faisaient des heures supplémentaires. Aujourd'hui, 35 ouvriers sur 100 font des heures supplémentaires = résultats d'autant plus significatifs que dans le même temps le chômage a diminué.

La France exporte davantage = en volume, 25 o/o de plus. En valeur, 40 o/o de plus, de juin 1938 à juin 1939.

Ces chiffres démontrent que la reprise de l'activité générale n'est pas limitée aux industries de Défense Nationale.

b) *La pourriture.* — Me fondant sur mes observations antérieures, je densais que la pourriture apparaîtrait le 7 octobre : c'est ce qui s'est produit ; à cette date, elle n'avait commis aucun dégât.

Expérience de maturation effectuée le 15 octobre 1938
à la vigne « Très Campets » Vignoble de Cuxous (Pyrénées-orientales)

Pied de Carignane blanche. Raisins cueillis le 15 octobre 1938

Numéro des raisins à partir de la plus grande hauteur au-dessus du sol	Poids en grammes	Situation par rapport au Centre de la souche	Etat des raisins			Degré sur la base de 17 gr. de sucre par degré litre	Acidité en grammes par litre	Observations
			Nombre de grains: Sains	Pourris	Proportion o/o de grains pourris ou flétris			
1	116	Est	19	30	61	15°6	3.0	
2	120	Sud	20	30	60	16.7	2 9	
3	68	Centre	10	28	73	19.7	échant. insuf.	Parmi les raisins pourris : 1/3 a conservé sa sphéricité 2/3 sont ratatinés
4	49	Sud	7	22	75	16.4	3.1	
5	90	Ouest	15	32	68	16 7	3.2	
6	90	Centre	28	20	41	12.9	3.3	
7	85	Ouest	9	57	86	18.8	3.2	
8	130	Ouest	20	40	66	14.1	3.2	
9	202	Nord	48	15	23	14.6	4.1	
10	82	Est	18	30	62	16.6	4.4	
11	130	Est	25	27	51	13.9	3 6	
12	90	Centre	3	52	93	17.4	4.7	
13	32	Sud	11	12	52	12.7	4.9	
14	90	Sud	6	45	88	21.6	3.5	
15	112	Sud-est	1	62	98	21.4	2.7	
16	195	Centre	22	77	77	17.1	3.5	
17	120	Ouest	6	62	91	20.2	4.9	
18	107	Sud	7	44	86	16.6	2.9	
19	170	Ouest	16	82	83	19.0	échant. insuf.	
20	160	Sud	8	75	90	16.4	3.3	
21	200	Nord	57	35	37	13.4	3.9	
22	160	Ouest	18	72	80	14.1	4.3	
23	98	Centre	23	42	64	14.8	3.9	
24	105	Ouest	5	74	93		3.8	échantil. brisé
25	83	Nord	10	40	80	19.0	4.0	
	2886 gr.		412	1105	moy. 72 o/o	moyenne 16°é		

Le 15 octobre 72 o/o des raisins étaient pourris : il a suffi d'une semaine pour amenuiser la récolte dans des proportions considérables ; donc, si on vise la cueillette du maximum de récolte — j'ai déjà insisté sur ce point — il faut cueillir très vite dès que le raisin commence à pourrir.

La proportion des raisins pourris dans la moitié supérieure : 63 o/o, dans la moitié inférieure : 78 o/o.

Résultat financier

Un tiers des raisins pourris avait conservé sa sphéricité ; pour les 2/3 restants la perte était d'environ 90 o/o ; il en résulte que la perte totale est en o/o de : 43,2 o/o (100-28-24-4,80).

Si nous évaluons le produit total de la vigne, soit 200 hl. récoltés, au prix de 16 frs le degré, nous avons : $200 \times 9{,}2 \times 16 = 29.440$ fr.

Si les vendanges avaient eu lieu le 15/10, le produit brut eût été :

$$114 \times 16{,}6 \times 20 = 37.848 \text{ frs.}$$

Il est curieux de constater que pour une attente excessive la perte de récolte eût été en 1938 compensée par la prime des vins de haut degré.

Un tel fait montre que des réserves doivent être apportées à la loi des rendements décroissants.

Un viticulteur très averti pouvait donc en 1938 obtenir un rendement croissant au delà du terme de maturité, mais il s'agit là d'un fait exceptionnel demandant de la part du viticulteur voulant en user beaucoup de circonspection.

De même que pour les cas de maturité, il s'agit d'un bénéfice fait sans augmentation de capital ni de travail : véritable rente différentielle perçue par les viticulteurs qui, pouvant attendre, savent attendre.

J'insiste à nouveau sur l'observation attentive, journalière que le petit viticulteur — c'est de lui seul qu'il s'agit ici — doit faire de son vignoble.

Si les raisins se crevassent ou pourrissent et s'il ne juge pas opportun à attendre la surmaturation, il doit cueillir immédiatement.

Conclusion

En 1938, la surmaturation aurait procuré sur mon vignoble de Cuxous un bénéfice de l'ordre de 25 o/o.

Le degré jusqu'où il convient de le pousser est essentiellement question de circonstances et de conjectures ; pour les viticulteurs qui ne veulent pas en courir le risque nous répèterons les règles plusieurs fois données ici même.

a) *Quand les raisins sont sains.* — Cueillir les raisins situés dans la moitié supérieure de la souche quand ils commencent à flétrir et les raisins restants 15 jours après environ quand la flétrissure commence.

b) *Quand les raisins pourrissent ou se crevassent.* — Cueillir les raisins pourris ou crevassés les premiers : 1/3 environ ; les autres quand la proportion d'un tiers — pourri ou crevassé — est atteinte.

Cuxous, 15 juillet 1939.

Baron de Boixo,
Ingénieur des Eaux et Forêts
Ingénieur agronome
Membres de la Société des Experts
Chimistes de France.

LE COMMERCE DES ŒUFS

Un décret du 15 juin 1939, dû à l'initiative des Ministres de l'Agriculture, de l'Economie nationale, du Commerce, des Finances, de la Justice et de la Santé publique, a pour but de mettre fin aux tromperies qui se commettent dans la vente des œufs.

Lors de l'application de la loi de 1905 sur la répression des fraudes, seuls pouvaient être vendus comme « œufs frais » les œufs qui n'avaient subi aucun traitement spécial de conservation. Malheureusement, le mélange des œufs frais et des œufs conservés était fréquent et très difficile à déjouer.

En outre, à partir de quel moment un œuf n'ayant subi aucun traitement de conservation cessait-il de perdre sa qualification d'œuf frais ? Jusqu'au décret du 15 juin 1939, seuls les tribunaux, se basant sur les usages locaux, tranchaient les différends.

La législation actuelle a pour but de définir « l'œuf frais », « l'œuf impropre à la consommation » et de prescrire le marquage des « œufs vieillis ou conservés ».

Une législation semblable, appliquée en Belgique et dans divers pays étrangers, a donné d'excellents résultats.

Œufs non conservés. — Dans son article premier, le décret du 15 juin 1939 prescrit, en ce qui concerne les œufs non conservés, que la dénomination « œufs » est réservée aux œufs de poule. Tout œuf provenant d'un oiseau autre que la poule doit être désigné « œuf » suivi du nom de l'oiseau dont il provient.

Les dénominations « œuf frais extra » ou « œuf extra frais » s'appliquent aux œufs non soumis à aucun procédé de conservation et possédant une chambre à air de 4 mm., alors qu' « œuf frais » signifie œuf non conservé avec une chambre à air de 6 mm.

Seul le producteur responsable peut indiquer son nom, sa marque, ainsi que la date de la ponte.

Les œufs non conservés, mais non « extra frais » ou « frais extra » sont des œufs de « 2me choix ». Dans les entrepôts de vente, le commerçant responsable marquera sur la coquille le chiffre 2 en caractère d'au moins 1 centimètre de hauteur.

Œufs conservés. — Cette catégorie fait l'objet de l'article 2 du décret. Mention doit être faite sur les œufs du qualificatif « conservé », « réfrigéré », « stabilisé ». Ces trois termes sont indiqués par des lettres d'au moins 2 millimètres de hauteur ou remplacés par des figures géométriques ayant au moins 1 centimètre de hauteur : (un cercle = conservé) ; (un triangle équilatéral = réfrigéré) ; (un losange = stabilisé).

Toutes ces indications seront reproduites dans un tableau affiché à proximité des œufs mis en vente.

Œufs impropres à la consommation. — Sont considérés comme impropres à la consommation, et quelle que soit l'espèce animale dont ils proviennent, les œufs en coquilles corrompus, les œufs en coquilles à l'état d'incubation, les œufs à saveur sûre, à goût de moisi, les œufs congelés, fermentés, contaminés par des moisissures, les œufs granulés, en poudre ou en paillette.

Conditions générales de vente. — Sur les marchés, dans les établissements de vente (gros, demi-gros, détail), sur les factures, papiers de commerce, il est interdit de porter d'autres mentions que celles prescrites par les articles 1 et 2 du présent décret.

La raison sociale du producteur, les marques individuelles ou collectives sont encore autorisées.

Pour ce qui est de la vente au détail, et en dehors des *marchés* de production, les dénominations des œufs doivent figurer en caractères gras de 1 centimètre de hauteur non seulement sur des pancartes apposées sur les lots, mais encore sur les emballages, les caisses, etc... Toutes ces dispositions sont applicables aux œufs de provenance étrangère.

Date d'application du décret du 15 juin 1939. — Le texte du décret ne fixe pas de date d'application. Toutefois, dans une circulaire aux Inspecteurs et agents de la Répression des fraudes, le Ministère de l'Agriculture estime qu'un délai de trois mois est indispensable aux producteurs, aux collectivités et aux usagers pour se conformer aux exigences nouvelles de la législation.

***

Cette réforme, qui en apparence paraît bénigne, récompensera les efforts des producteurs isolés ou groupés dans des coopératives de ramassage et de vente des œufs. Elle donnera également satisfaction aux commerçants honnêtes qui restent toujours l'immense majorité. Enfin, « la santé publique » y trouvera également son compte.

G. B.

QUESTIONS DIVERSES

Le séchage artificiel de l'herbe

Dans une récente étude, extraite d'un journal anglais, il est question de sécher l'herbe avec du coke ou du gaz, afin de lui conserver toute sa valeur nutritive. L'auteur prétend que le foin utilisé jusqu'ici comme nourriture d'hiver n'a qu'une faible valeur alimentaire qui nécesssite un supplément onéreux sous forme de tourteaux ou autres aliments concentrés. La fermentation et le lavage du foin en meules conduisent, en effet, à l'élimination d'une grande partie des constituants essentiels, tels que protéines, matières minérales, amidon et carotène.

Plusieurs types d'installation de séchage ont été réalisés. Ils sont généralement constitués par une chambre fermée, dans laquelle l'herbe est chargée sur des plateaux ou bien circule en continu à l'aide de convoyeurs. Sur un des côtés de la chambre, on dispose un foyer chauffé de préférence au coke ou bien un gazogène dont les gaz sont soufflés dans la chambre à l'aide d'un ventilateur.

Par suite d'un mélange d'air froid aux gaz chauds, on ramène ceux-ci à une température voisine de 150 degrés centigrade.

On considère que le coke est le combustible idéal pour cette opération, par suite de l'absence des matières volatiles et de toutes fumées qui risqueraient de contaminer l'herbe en cours de séchage.

La capacité de production des diverses installations réalisées reste com-

prise entre 200 et 500 tonnes par an, à raison de 1 tonne à 1 t. 7 par journée de huit heures. La consommation de combustible, qui naturellement, varie avec la teneur en eau de l'herbe fraîche, est de l'ordre de 5.0 à 1.000 kilogs par tonne d'herbe séchée.

D'après l'*Agricultural Research Comittee*, le prix de revient de l'herbe ainsi séchée est de 450 fr. la tonne environ et le coût d'une installation, pouvant produire 1 tonne à 1 t. 5 par jour, est de l'ordre de 180.000 francs, tout compris : séchoir, bâtiments, foyer, ventilateur ; on estime que pour être rentable, il faut qu'elle fournisse au moins 200 tonnes d'herbe séchée par an, soit la production normale de 30 hectares de prairie.

On envisage également, dans les villes la production de fourrage séché à partir de l'herbe des pelouses et terrains de jeu ; des essais ont montré qu'on pouvait compter sur 4 à 5 tonnes d'herbes séchée par hectare de pelouse, en année moyenne, et sur une valeur voisine de 500 fr. la tonne.

En tous cas, cette technique nouvelle donnerait aux agriculteurs la possibilité de couper, de sécher et de conserver l'herbe en temps, sans jamais se soucier des conditions athmosphériques et cet avantage s'ajoute à celui d'avoir un aliment de plus grande valeur nutritive que le foin.

V. C.

A propos des vins de café

A la suite de notre article intitulé « Une spéculation œnologique intéressante pour nos Costières méridionales », paru dans le *Progrès agricole et viticole* du 30 juillet 1939, nous avons reçu, de la part de M. Ribeyrolles, promoteur des vins de café, à Saint-Drézery, son opinion autorisée que nous avons plaisir à reproduire ci-dessous.

... « Tout d'abord, on ne peut pas faire des vins de café dans toutes les régions, c'est la vivacité du terrain et le plant qui font les vins, à part St-Drézery et St-Christol dans l'Hérault, et Gallician dans le Gard, je n'ai pas dégusté de vrais « cafés » ailleurs.

J'ai dégusté de bons vins dans les Costières, qui pouvaient rivaliser avec un Minervois supérieur et un Algérie parfait, mais qui n'avaient rien pour faire de vrais « cafés ».

Un vrai « café » doit être fait avec du raisin pris sur coteau, à de vieilles vignes plantées *sur riparia*, le rupestris, ou tout autre berlandieri étant incapables même dans un sol approprié de rendre ce que donne le riparia. Ce vin doit être fait avec des carignans et aramons cuvés une nuit pour les régions de St-Etienne, Lyon, Mâcon, Dijon. Ne pas oublier que certaines maisons les coupent avec du Beaujolais ou de prétendus Beaujolais, ces derniers vendus dans les cafés, à la chopine.

Ils doivent cuver 24 heures pour les régions de Paris, l'Est ou Suisse ; dans ces diverses régions, ils sont vendus comme « vins de carafe », principalement dans les restaurants réputés, sous la dénomination que lui donne le restaurateur. Les premiers seront levurés avec les levures du « Beaujolais » et les autres avec les levures « Romanée Conti ».

Le caractère principal d'un vrai vin de café est que ce dernier est rouge rubis, toujours parfait comme limpidité, il doit faire au moins 9°5 à 11° ; quand vous le versez dans un verre, il doit faire limonade, se mouche rapidement et pétille s'il a la vraie vivacité qu'il doit avoir. Ces vins, comme vous le dites, sont faits spécialement avec les soins voulus, se vendent de 1 fr. 50 à 2 francs le degré de

plus que les autres, et sont très recherchés par le commerce des régions ci-dessus indiquées. Actuellement, il est difficile à un propriétaire de vinifier en « café » plus du quart ou du tiers de sa production. » ...

Nous sommes parfaitement d'accord avec M. Ribeyrolles sur les principes qu'il énonce. Néanmoins, nous pensons, à notre avis, que l'on peut faire de bons vins de café dans nos Costières. Nous en avons la preuve, tout du moins commerciale, puisque la coopérative de vinification « Les Costières », de Villeveyrac (Hérault), qui a primitivement, dans le courant de novembre-décembre, refusé la vente de 900 hectolitres de vin de café de 10°5 à 200 francs, les a définitivement vendus à 205 francs en février-mars.

Le Riparia est certainement le porte-greffe idéal pour obtenir une précocité de maturité, facteur indispensable pour obtenir le degré et la qualité désirés ; mais l'aire d'adaptation de ce porte-greffe est assez limitée dans nos « Costières » calcaires. Dans ce cas, nous croyons qu'il faut donner la préférence aux porte-greffes que l'on a l'habitude de recommander lorsqu'on établit un vignoble de raisins de table dans ces situations, à savoir : les hybrides de Berlandieri (Riparia × Berlandieri et Vinifèra × Berlandieri). Du reste, à ce sujet, nous serions heureux d'avoir un avis plus autorisé que celui que nous émettons avec prudence.

Nota. — Nous tenons ici à exprimer à M. Ribeyrolles nos vifs remerciements pour les renseignements complémentaires qu'il a bien voulu nous fournir.

P. Françot,
Professeur d'Agriculture
Diplomé de la section d'étude supérieure
de la vigne et du vin.

En Provence

La température insuffisamment élevée de cet été ne permet pas aux cultures de rattraper leur retard, surtout sensible pour la production viticole.

Par contre, l'état du vignoble est très bon ; peu de mildiou jusqu'à présent, et une charge abondante est remarquée de partout, mais le raisin sera-t-il convenablement mûr ?

Il y a beaucoup de fruits cette année, aussi les prix sont assez bas, en particulier pour la pêche et la prune, dont la production est abondante dans les autres régions. Malgré cela, l'abricot s'est assez bien vendu. La qualité et la quantité des blés sont inférieures, car, par suite des conditions climatiques, la moisson s'est faite en retard et l'on a récolté la céréale échaudée.

On prépare actuellement les terrains maraîchers pour les cultures d'automne. La récolte des tomates a été bonne, mais les prix ont bien baissé : 0 fr. 20 à 0 fr. 50 le kilo.

La production des melons dans la région hyéroise est peut-être un peu faible en raison de la mauvaise nouaison ; on cultive surtout le charentais et le cantaloup de Bellegarde un peu plus précoce.

R. Fournier,
Professeur de l'Ecole d'Agriculture d'Hyéres

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. Par décret du 8 août 1939, ont été nommés dans l'ordre national de la Légion d'honneur :

Au grade d'officier. — M. Chasset, secrétaire général perpétuel de la société pomologique de France,

Au grade de Chevalier. — MM. Graille, journaliste agricole ; Merlin, constructeur de machines agricoles ; Ratineau, inspecteur de l'Office national du blé ; Reynaud, ingénieur en chef du génie rural. — Vezin, inspecteur régional de l'agriculture. Nos félicitations.

Les Médecins Amis des Vins de France. — *VIme Congrès national, Reims, 3, 4, 5, 6 septembre 1939.* — Les Médecins Amis des Vins de France tiendront leur VIme Congrès national à Reims, les 3, 4, 5 et 6 septembre prochain.

Cette manifestation est placée sous la présidence d'honneur de M. le docteur Queuille, ministre de l'Agriculture, et sera effectivement présidée par M. le professeur Portmann, sénateur de la Gironde.

La thèse du Congrès : Le Vin et le Jus de Raisin dans les affections de l'appareil circulatoire, sera soutenue par M. le professeur Laubry.

Pour tous renseignements, s'adresser au Comité d'organisation : docteur Guénard, président à Epernay ou au Commissaire du Congrès : docteur Fagouet, 57, cours Georges-Clemenceau, à Bordeaux.

IIIe Congrès international du génie rural. — La Commission internationale du Génie rural organise à Rome, du 20 au 23 septembre prochains, avec excursions facultatives jusqu'au 28, sous le patronage du Gouvernement Italien, la 3me Congrès international du Génie rural, où seront traités des problèmes d'actualité relevant de la mécanique agricole dans ce qu'elle a de plus général.

Les problèmes mis à l'ordre du jour se répartissent entre les 4 sections suivantes :

1re Section. — Science du sol, hydraulique agricole, aménagement du domaine rural.

2me Section. — Constructions rurales.

3me Section. — Mécanique agricole, applications agricoles de l'électricité.

4me Section. — Organisation scientifique du travail en agriculture.

Pour tous renseignements supplémentaires, prière de s'adresser à M. Blanc, Ingénieur en chef du Génie rural, Professeur à l'Institut national Agronomique, Directeur de la Station expérimentale d'Hydraulique agricole et de Génie rural, 19, Avenue du Maine, Paris XVme, qui possède, pour les distribuer, des carnets de Congressistes.

Concours agricole de Châlons-sur-Marne. — Un concours agricole départemental aura lieu à Châlons-sur-Marne, les 22, 23 et 24 septembre 1939.

Cette importante manifestation comprendra :

Un concours de chevaux ardennais où seront présentés de nombreux sujets d'élite.

Un concours de bovins ouvert aux races Hollandaise, Normande, Tachetée de l'Est.

Un concours de moutons des races Ile-de-France et Mérinos.

Une exposition d'Aviculture et d'Apiculture.

On verra également des expositions d'Horticulture, de produits agricoles, de vins de Champagne.

Une large place sera réservée à l'enseignement agricole sous toutes ses formes. Enfin, à côté d'une exposition du « Gaz des Forêts », un nombreux matériel agricole et viticole figurera au Concours.

Pour tous renseignements et programmes concernant le concours, s'adresser à la Direction des Services agricoles de la Marne, 4, boulevard Vaubécourt, à Châlons-sur-Marne.

Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Hyères (Var). — L'examen d'entrée et le concours des bourses auront lieu le lundi 25 septembre, à 8 heures, au siège de l'Etablissement. Ce concours comprend des épreuves écrites et orales du niveau du certificat d'études. Demander le programme au Directeur et faire inscrire les candidats avant le 20 septembre.

Les jeunes gens pourvus du certificat d'études ou d'un diplôme équivalent, et qui ne demandent pas de bourses sont dispensés de tout examen d'entrée.

L'Ecole s'adresse à tous les jeunes gens qui se destinent à une carrière agricole, mais plus spécialement aux fils de propriétaires jardiniers, arboriculteurs, viticulteurs, fleuristes du Midi.

Ils y reçoivent, au cours de deux années d'études, une éducation soignée, une bonne instruction générale (programme du brevet élémentaire) sur laquelle se greffe un enseignement technique théorique et pratique adapté aux besoins de l'agriculture moderne. Cette formation leur permet, à la sortie et après quelques stages, de se créer des situations intéressantes dans les différentes branches de l'activité agricole.

S'ils ont des moyens intellectuels suffisants, ils peuvent continuer leurs études à la section de préparation à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, à l'Ecole coloniale d'Alger ou de Tunis ou à l'Institut d'agronomie coloniale de Nogent-sur-Marne.

L'âge minimum exigé pour entrer à l'Ecole d'Hyères est 13 ans. Cependant, une année préparatoire reçoit les élèves à partir de 12 ans.

L'Etablissement présente une installation moderne avec des locaux scolaires neufs. Sa situation particulièrement favorisée, à 1.500 mètres de la Ville d'Hyères, face à la Station de chemin de fer « Riondet-Golf », assure la facilité des communications et permet de donner aux élèves, avec tous les avantages de la vie au grand air, ceux de la proximité de la ville.

Prix de la pension : 3.200 francs.

La brochure de l'Ecole est envoyée sur demande adressée à M. Vercier, directeur.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes.** — Pas de cotation en raison des fêtes du 15 août.

HÉRAULT. — **Montpellier** — Pas de cotation en raison des fêtes du 15 août.

Sète. — *Vins de pays* : rouges, 15,00 à 17 fr 00 . rosés, 15,00 à 17 fr. 00
Blancs, 16,00 à 17 fr. 50

Vins d'Algérie: vins rouges, 18.50 à 20 fr rosés, 18,50 à 20 fr.
Blanc pas d'affaires
Affaires calmes, fermeté des vins vieux

Béziers. — Vins rouges, 8°5 à 10°, 15 fr. à 17 francs 75 ; type 9°, moyenne, 15 fr. 40 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.
Marché plus calme que le précédent
Nombreux acheteurs en sur souches à 14 fr. 50 le degré. se heurtant toutefois à la résistance des vendeurs.
On signale une affaire toutes tranches traitée sur souches à 15 fr. le degré et ainsi que les ventes suivantes :
Près Servian, 1 490 hl. 9°5, 150 fr l'hl. (t. t.) ; près Sérignan. 840 hl., 8°6 130 fr l'hl. (t. t.) ; près Boujan, 135 hl., 9°3 146 fr. l'hl ; près Nissan. 800 hl. 9°, 146 fr. l'hl ; près Corneilhan 130 hl, 9°7, 160 fr l'hl ; près Béziers, 300 hl. 10°2, 170 fr. l'hl. *vin rosé*.

Olonzac. — Récolte 1938 : 8°5 à 10°, 15,00 à 17 fr. 50 avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. Vin rouge, 15,25 à 18 fr le degré.

AUDE. **Carcassonne** — Vins rouges; 8°, 115 à 120 fr.. 8°5, 125 à 130 fr ; 9°. 138 à 145 fr.; 9°5, 150 à 160 fr ; 10°, 170 à 180 fr.

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8° à 8°5, 14.75 à 15 fr. ; 8°5 à 9°5, 15 à 16 fr. 50. 9°5 à 10°5, 16,50 à 17 fr. 50
Nous pouvons signaler les affaires suivantes :
1 200 hl , 10°, 175 fr l'hl. ; 100 hl , 10°, 175 fr ; 230 hl , 8°6, 127 fr. l'hl ; 190 hl., 9°5. 155 fr. l'hl.

Lézignan. — Minervois et Corbières 8°5 à 10°5, 15 à 17 fr. 75 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Insuffisance d'affaires pas de cote.
Les cours sont nominaux et peuvent s'établir ainsi :
8°, 120 fr. ; 8°5 127 fr. ; 9°, 140 fr. ; 9°5, 155 fr. ; 10°, 175 fr. ; 11°, 205 fr.

TOURAINE. — **Amboise** — *Les vignobles*: D'une façon générale, les vignes sont belles, les bois sont sains ; à part quelques taches d'oïdium, il n'y a pas de maladies. La floraison s'est faite dans de bonnes conditions par beau temps; les grappes sont maintenant grosses; la récolte sera abondante, sensiblement au dessus de la moyenne. Il y aura, cependant, à tenir compte des dégâts faits cet hiver, par la gelée. dans certaines régions et qui sont difficiles à évaluer.

Le marché : Depuis quelques temps le marché a repris un peu d'activité Pour les vins de Chinon, il y a une tendance très nette à l'augmentation Mais il reste encore beaucoup de vin dans les caves et l'abondance de la prochaine vendange, que l'on prévoit déjà, nous amènera sans doute prochainement une petite baisse

Les cours : Les cours des vins rouges de pays oscillent de 16 à 18 fr. ; celui des vins blancs est d'environ 20 fr. le degré
Pour les grands vins : le Vouvray de 800 à 1 000 fr ; le Bourgueil et le Saint Nicolas-de-Bourgueil, de 500 à 700 fr ; le Chinon, de 650 à 1 000 fr

(*Communiqué du Bureau de Propagande en faveur des Vins de la Touraine. Amboise.*)

ALGÉRIE.

Oran. — Semaine quelque peu active. Vins vieux rouges libres 17 à 17 fr 25. Rosés et blancs, pas demandés. Les derniers dixièmes sont franchement délaissés Par contre quelques demandes sur souches 14 à 14 fr. 50 sur premiers dixièmes.

TARTRES ET LIES

Marché de Béziers. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate, 7 fr. 00 le degré casserolle. Lies sèches, 15 à 18 o/o acide tartrique, 5 fr. 50 le degré A. T Lies sèches, 20 à 22 o/o, acide tartrique, 5 fr. 75 le degré A T Lies au-dessus 50 o/o, 7 fr 50 le degré A. T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 8 fr. 00
Marchés extérieurs baissant, tendance faible.

ENGRAIS AZOTÉS

(Ces prix s'entendent, sauf avis contraire, par 10 tonnes départ usines ou ports, taxe d'armement en plus).

Sulfate d'ammoniaque. — Sec. (20 40 o/o) **124,50** à **128,50** ; normal, (20,60 o/o), **126** à **130** ; extra sec, (20,80 o/o). **127,50** à **131,50** ; extra-sec spécial, (21 o/o), **128,50** à **132,50**.

Nitrate de chaux. — 13 o/o (azote nitrique), **111** à **113** (5,5 o/o), **120** à **122**.

Nitrate de soude. *Synthétique* en sacs réglés à 50 ou 100 kg. bruts pour nets 16 o/o d'azote nitrique, **134 50** à **140 fr**

Ammonitrates. — Ammonitre nitrammo calconitre : 7.75 o/o d'azote ammoniacal ; 7.75 o/o d'azote nitrique : **112** à **114 fr**

Cianamide de chaux. — *Granulée*, 20 o/o d'azote ammoniacal en fûts métalliques réglés à 75 kg.. **132** à **135** — *Poudre brute*, 19 o/o d'azote ammoniacal et poudre huilée 18 o/o d'azote ammoniacal, en sacs spéciaux, réglés à 100 kg , **122** à **125**.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN METEOROLOGIQUE du dimanche 6 au samedi 12 août 1939

	Température 1939 maxima	Température 1939 minima	Température 1938 maxima	Température 1938 minima	Pluie 1939 mill	Pluie 1938 mill.
Tours						
Dimanche	19.	12.	26	11	trac.	3.
Lundi	22.	11.	23.	15.	0.	5.
Mardi	19.	12	23.	14.	14.	trac
Mercredi	21.	16.	25	14.	trac.	trac.
Jeudi			23.	14.		trac
Vendredi	22.	13.	20.	13.	0.	5.
Samedi	22.	11.	18.	14.	0.	14.
Total					84.0	78.
Angoulême						
Dimanche	22	13.	23.	16.	0.	1.
Lundi	22.	10.	24	13	0.	4.
Mardi	20.	13.	24.	14	4.	1.
Mercredi	22	11.	20.	12	trac.	0.
Jeudi			23.	[illegible]		12.
Vendredi	24.	12.	23.		0.	7.
Samedi	24.	11.	22.	15.	0.	0.
Total					122.0	37.
Clermont-Ferrand						
Dimanche	20.	11.	24.	15.	7.	trac.
Lundi	20.	10.	23	11	trac.	2.
Mardi	23.	15	23	15	2.	trac.
Mercredi	24.	11.	24.	12	trac.	5.
Jeudi			21.	12.		8.
Vendredi	21.	11	21.	14.	0.	8.
Samedi	23.	9.	23.	15	0.	17.
Total					18.0	55.
Bordeaux						
Dimanche	22	11.	24.	12.	trac.	1.
Lundi	22	10.	24		trac.	4.
Mardi	20.	16	27.	14.	4.	3.
Mercredi	21.	11.	21.	13.	4.	0.
Jeudi			24.	14.		2.
Vendredi	25.	12	23.	14.	0.	5.
Samedi	24	12.	23.	16.	0.	3.
Total					97.0	24.
Toulouse						
Dimanche	23.	12.	27.	16.	1.	3.
Lundi	24.	11.	27.	16	0.	trac.
Mardi	27.	15	29.	16	1	12.
Mercredi	24.	12.	25.	16	trac.	1.
Jeudi			26.	16.		10.
Vendredi	29.	14.	25.		0.	trac.
Samedi	26.	13.	23.	16.	0.	12.
Total					74.0	58.
Perpignan						
Dimanche	25.	16.	28.	19.	5.	1.
Lundi	27.	13.	30	19.	0.	0.
Mardi	24.	18.	30	11	1.	8.
Mercredi	27.	17.		18.	0.	4.
Jeudi			29.	18.		4.
Vendredi	29.	19.	23.	17.	0.	5.
Samedi	29.	21.	28.	19.	0.	0.
Total					61.0	27.

	Température 1939 maxima	Température 1939 minima	Température 1938 maxima	Température 1938 minima	Pluie 1939 mill.	Pluie 1938 mill.
Reims						
Dimanche	20.	11.	27.	17.	trac.	7.
Lundi	19.	10.	22.	13.	0.	5.
Mardi	21.	13.	27.	14.	12.	0.
Mercredi	21.	13.	25.	15	trac.	2.
Jeudi			25.	12.		3.
Vendredi	25	16.			0.	
Samedi	21.	11.	20.	14.	0.	trac.
Total					173.0	52.
Dijon						
Dimanche	17	12.	28	14.	trac.	trac.
Lundi	18.	8.	24.	10.	0.	trac.
Mardi	22	12.	23.	14.	10.	0.
Mercredi	18.	14.	21.	14.	11	trac.
Jeudi			22.	14.		tr c.
Vendredi	22.	13	23.	13.	0.	8.
Samedi	21.	12.	20.	14.	0.	13.
Total					129.0	65.
Lyon						
Dimanche	16.	10.	30	17.	1.	0.
Lundi	23.	9.	25	14	0.	trac.
Mardi	21	15.	25.	14.	6.	0.
Mercredi	23.	15	25.	13.	14.	4.
Jeudi			25.	15.		6.
Vendredi	26.	14.	s1.	15.	0.	1
Samedi	25.	13.	21.	15.	0.	5.
Total					115 0	83.
Marseille						
Dimanche	20	13.	30	20.	9.	1.
Lundi	24.	12.	29.	21	0.	0.
Mardi	27.	17.	29.	19.	trac.	trac.
Mercredi	26.	19.	30.	18.	0.	0.
Jeudi			29.	17.		0.
Vendredi	29.	16.	23.	16	0.	1.
Samedi	29.	16.	28.	19.	0	0.
Total					41.0	5.
Alger						
Dimanche	25.0					
Lundi	25.0	22 0				
Mardi						
Mercredi	25.0					
Jeudi	26.5	21 0				
Vendredi	25.0	19.9				
Samedi	25.2	18.8				
Total					.	.
Montpellier						
Dimanche	22.2	14.3	37.0	19.9	1 5	0.0
Lundi	26 7	11.4	33.0	18.0	0 0	0.0
Mardi	25.8	17 2	31.4	17 6	0.8	4.2
Mercredi	27.6	17.3	31 4	16 9	0.0	0.0
Jeudi	29 4	14.0	31.8	17.8	0.0	0 1
Vendredi	29.5	14.4	24.2	16 8	0.0	0 0
Samedi	32.0	18.5	28.6	19.0	0.0	0 0
Total					39.4	11.3

Observations — Été

Fluatation des Cuves en Ciment

La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. Les cuves ne sont plus attaquées, le vin ne se saturé plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasites, dans les pores des parois. assure la conservation des vins, pendant et après la fermentation. L'Affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré.

Notre procédé évite le revêtement en verre, ainsi que l'emploi de tous autres produits.

Mode d'emploi. — Lorsque le ciment est bien sec, le brosser et bien faire une première application de fluate de magnésie à 20° Baumé, à raison de 400 gr. par mètre carré.

Laisser sécher 12 ou 24 heures suivant l'état de l'atmosphère.

Terminer par une seconde imbibition à raison de 200 gr. par mètre carré.

Après avoir passé la seconde couche, laver les cuves à grande eau avant de les utiliser.

La dépense totale de 600 grammes par mètre carré de solution de 20° Baumé à 5 francs le kilo, soit 3 francs par mètre carré.

Le traitement ci-dessus s'entend pour des cuves neuves. Il n'est pas nécessaire de lisser les parois, ceci afin que le fluate penètre plus facilement

Pour des cuves en service que l'on désire traiter par le fluate de magnésie, il est nécessaire de nettoyer leurs parois avec la brosse métallique. Il faut aussi que les surfaces à traiter soient sèches avant l'application du fluate.

Se servir d'un pinceau en poils de porcs les plus fins possibles : éviter tout métal dans le pinceau

Employer des récipients en bois blanc, en terre cuite ou en verre.



LES PRUNES
sur la
RÉGION SUD-EST

Les prunes récoltées dans la Région Sud-Est de la Société Nationale des Chemins de Fer Francais donnent lieu à un trafic qui, en années normales, n'est pas inférieur à 6 000 tonnes.

Diversement colorées, très diverses aussi quant à la forme, au volume et à la saveur, les nombreuses variétés, précoces, de moyenne saison et tardives, qui alimentent ce trafic, sans interruption, de juillet à octobre, constituent un aliment agréable et d'une valeur thérapeutique certaine, qu'elles soient consommées à l'état frais, sous forme de pruneaux, de pulpe ou de confiture.

Parmi les variétés lus plus estimées figurent :

La Reine-Claude verte, reine des prunes, à chair fondante et d'une saveur exquise ; la **Bonne de Brie,** d'une grande précocité ; les prunes **de Monsieur,** violettes et jaunes ; les **Reine-Claude** d'**Oullins,** de **Bavay,** de **Chambourcy,** etc...

Les prunes d'**Entes** ou d'**Agen** donnent des pruneaux renommés ; les **mirabelles,** les **quetsches** sont excellentes pour les confitures, etc...

Ces fruits se récoltent dans des régions très diverses. Mais les zones productrices les plus intéressantes au point de vue commercial sont les suivantes :

L'Afrique du Nord ;

Le **Var** avec les cultures de Vidauban, du Muy, etc.;

Le **Vaucluse** avec les centres de Cavaillon, d'Avignon, etc.;

Le **Gard** avec les centres du Vigan, d'Alès. etc ;

L'Ardèche avec les productions réputées de Lalevade-d'Ardèche, de Largentière, de Tournon, de Vals-les Bains, de Beauchastel, d'Aubenas, etc , etc,;

La **Drôme** avec les cultures de Valence, de St-Vallier, etc ;

La **Vallée du Rhône** (Région de Lyon) avec les centres d'Ampuis, de Chavanay, de Loire, de Condrieu, etc.;

Les **Hautes-Alpes** avec les cultures de Serres, de Laragne, etc.;

Les **Cévennes** avec les centres de Villefort, de Concoules, etc ;

Comment on expédie les Prunes

Pour la France, le gros des expéditions s'effectue par trains de messageries à marche rapide, aux conditions économiques du tarif spécial CV-3 qui comporte des barêmes pour les expéditions de détail et pour les wagons complets.

Les petits envois peuvent être effectués :

— En colis postaux de 0 à 20 kilogr.

— En colis agricoles de 0 à 50 kilogr.

Pour l'étranger, les expéditions sont effectuées aux prix et conditions du tarif spécial CV-3 Exportation.

Envois par wagons isothermes réfrigérants. — Par les plus grandes chaleurs et après les plus longs parcours, les fruits, même les plus délicats, arriveront en parfait état de fraicheur et avec toute leur saveur s'ils sont transportés en wagons isothermes réfrigérants.

La Société Française de Transports et Entrepôts Frigorifiques, 10, rue de Turbigo, Paris (1er), tient à la dispositiou des expéditeurs des wagons spécialement agencés pour maintenir les produits à la température la plus favorable pendant toute la durée du trajet et elle fournira aux intéressés tous les renseignements qui peuvent leur être utiles.

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.